

Langhe Chardonnay DOC *Bujet*



Denominazione: Langhe Chardonnay DOC

Cru: Bujet

Esposizione solare: Est

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla e sabbia

Vitigno: Chardonnay 100%

Area di produzione: Monforte d'Alba

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

Epoca di raccolta: seconda settimana di settembre.

Kg di uve per ettaro: 7.500

Vinificazione: in bianco a freddo (8°-10°C) in vasche di acciaio inox.

Tempi di fermentazione: il mosto viene separato dalle bucce e messo a fermentare in vasca di acciaio per 25-30 giorni.

Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 18° C.

Affinamento in cantina: il vino nuovo rimane 4 mesi in vasche di acciaio e viene travasato.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 6.000 da 0.75 L, 1.000 bottiglie da 0.375 L.

Abbinamenti gastronomici: vino bianco a tutto pasto, profumato spiccato e molto fruttato che porta ad un sapore pieno e vellutato; si sposa ottimamente con piatti a base di pesce e antipasti.

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Gradazione alcolica: varia da 12 a 13,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Ha colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli; profumo fruttato, ampio e penetrante con sentori di frutta esotica.